



Escola Tagamanent Curs 2023-2024

Dossier de l'Espai Migdia

Teno

Cuina i lleure
de proximitat

ÍNDEX

PROJECTE ESPAI MIGDIA I OBJECTIUS	3
DISTRIBUCIÓ DEL TEMPS A L'ESPAI MIGDIA.....	4
MATERIAL NECESSARI	4
ACTIVITATS EN EL TEMPS DE LLEURE	5
EDUQUEM EL GUST DELS INFANTS.....	5
PAUTES PARTICULARS	7
NORMES DE CONVIVÈNCIA.....	8
COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES	8

Benvolgudes famílies

Ens complau informar-vos que un any més **TENO** serà qui gestionarà l'Espai Migdia el **proper curs 2023/24**. Teno és una empresa catalana especialitzada tant en temes d'alimentació escolar com en l'educació en el lleure, amb un marcat compromís social i mediambiental.

PROJECTE DE L'ESPAI MIGDIA I OBJECTIUS

El nostre projecte es basa en l'acompanyament dels processos de vida dels infants a l'Espai Migdia a través de l'autonomia, el creixement personal, l'aprenentatge vivencial i la salut emocional. Per fer-ho ens marquem uns objectius:

Educació en la responsabilitat cap a si mateix

- ✓ Consolidar els hàbits personals d'higiene i neteja vinculats al fet social i fisiològic dels àpats: presència física, higiene de mans i bucodental, posició corporal a taula, ús dels estris alimentaris.
- ✓ Saber reconèixer i regular els indicadors físics de la gana i la set amb consciència.
- ✓ Gaudir d'una alimentació sana i equilibrada, i d'uns hàbits de vida saludables en general, apreciament dels beneficis que comporta.

Educació en la responsabilitat cap als altres

- ✓ Consolidar els hàbits socials a taula: comportament, to de veu, responsabilitat en el parar i desparar taula.
- ✓ Treballar el respecte i el pluralisme a través de la conversa i l'escolta.
- ✓ Acceptar la diversitat i la diferència entesa com una riquesa social.
- ✓ Fomentar la cooperació entre alumnes a través de potenciar les capacitats individuals i d'un col·lectiu.
- ✓ Despertar l'interès genuí en l'altre.

Educació en la responsabilitat cap al medi ambient

- ✓ Tenir present l'impacte de tot el que fem en el medi ambient, i optar amb responsabilitat per les actuacions més respectuoses.
- ✓ Conèixer el paper de l'alimentació en l'aspecte social, econòmic i cultural a nivell local i global.

DISTRIBUCIÓ DEL TEMPS DE L'ESPAI MIGDIA

L'Espai Migdia està distribuït en tres blocs diferenciats:

- ✓ El **temps destinat als hàbits i l'alimentació**: es treballen objectius alimentaris, higiènics i d'actituds a l'hora de menjar procurant un ambient tranquil, ordenat i relaxat.
- ✓ El **temps de lleure**: on es realitzen activitats dirigides per un educador/a que persegueixen objectius determinats.
- ✓ El **temps lliure**: temps d'esbarjo on l'alumnat decideix l'activitat que vol realitzar amb el suport i la dinamització dels monitors/es

Torns Menjador:

P3, P4 , 1er, 2on i 3er: 12.30h

P5,4rt, 5è i 6è: 13.30h

***Els torns podrien estar sotmesos a canvis a l'inici de curs, en tot cas us informariem degudament.**

MATERIAL NECESSARI

COMUNITAT DE PETITS:

P3:

Per tal que col·laboreu en un adequat manteniment del material de dormitori, el qual faran servir els vostres fills/es al llarg del curs, us informem del funcionament.

Cada infant tindrà dos llençols, dos coixineres i una manta d'hivern. A cadascú se li assignarà un numero de llençols i de coixinera que serà sempre el mateix.

Cada divendres rebreu el llençol i la coixinera que al llarg de la setmana s'ha fet servir i que haureu de rentar i portar dilluns.

Caldrà que reviseu el material i en cas necessari que cosiu les gomes que s'hagin descosit.

Us recordem que es carregarà l'import de 10,50€, corresponent a aquest material, al mateix compte de menjador.

P3,P4,P5:

Caldrà portar, el primer dia de la setmana, una bossa de roba amb 2 tovallons o 2 pitets. Divendres, la bossa tornarà a casa per rentar.

COMUNITAT DE MITJANS I GRANS:

Caldrà portar una bossa de roba amb 2 tovallons i dins aquesta bossa el necesser amb el raspall de dents i la pasta.

ACTIVITATS EN EL TEMPS DE LLEURE

- **Espai de tallers:** manualitats adequades a cada edat i motivació del grup d'infants.
- **Espai d'hàbits alimentaris:** treballarem el reciclatge, la composició dels diferents plats que servim, la importància de menjar tot tipus d'aliments mitjançant diferents activitats de caràcter lúdic i participatiu.
- **Espai de jocs i esports:** entre els jocs dirigits s'intentarà sempre fomentar els cooperatius.
- **Jornades gastronòmiques:** l'equip de menjador prepararà un dia dedicat a un país que escollirem prèviament, on es treballaran els costums d'aquell país i es menjaran alguns plats típics.
- **Mill el Conill:** La nostra mascota visitarà l'escola i mitjançant un espectacle de titelles ens mostra la importància de l'alimentació saludable.
- **Baguls temàtics:** Els nostres baguls itinerants serviran per introduir noves activitats: bagul d'esports, construccions, circ, músiques del món i tradicional.
- **Sense soroll somrius:** Treballem l'ambient acústic del menjador mitjançant diferents activitats lúdiques.
- **Respect!** Continuarem treballant el nostre programa de bones pràctiques relacionals basades en el respecte pels altres i per a un mateix.
- **Projecte de sensibilització social:** totes les escoles treballarem un projecte de sensibilització de caire social sempre de forma lúdica amb l'objectiu d'apropar als infants a altres realitats.
- **D'engruna ni una!** Amb l'objectiu que l'alumnat i l'equip de cuina i de monitors i monitores de menjador siguin conscients de la problemàtica del malbaratament alimentari, proposem una sèrie de dinàmiques i material pedagògic per conscienciar als infants a l'espai del migdia.

EDUQUEM EL GUST DELS INFANTS

Els nostres **menús** es basen en la **dieta mediterrània**, garantint l'equilibri nutricional, i són elaborats i controlats per **especialistes en dietètica i nutrició**.

Garantim la **varietat** dels aliments i la **qualitat en la forma de preparació** –prioritzant les elaboracions i cocccions més saludables i respectuoses amb els ingredients originals–.

La majoria dels nostres productes són de **proximitat i de temporada**, marca de **qualitat**, ja que garanteixen la frescor, respecten els processos naturals dels conreus i beneficien el medi ambient.



- 100% llegum eco
- 100% arròs eco
- 100% pasta eco
- 100% amanida eco
- Dos cops setmana fruita eco
- Peix fresc un cop a mes

PROJECTE "JO EM SERVEIXO"

De P5 a 6è:

L'objectiu del programa és doble. D'una banda, es vol respectar els **senyals innats d'autoregulació** de l'alimentació deixant que l'infant mengi seguint la seva sensació de gana i sacietat.

D'altra banda, *Jo em serveixo* permet a l'infant assimilar de manera natural els **hàbits de comportament a taula**:

- ✓ Adquireix competències en l'organització dels plats de tots els companys de la seva taula.
- ✓ Aprèn a respectar el torn de servir-se el plat.
- ✓ Té una actitud autònoma i responsable en relació a les quantitats de menjar que es posa al plat.
- ✓ Es fa conscient de les proporcions adequades d'aliment segons la seva gana.
- ✓ Es fa seu l'ús dels diferents estris de cuina.
- ✓ S'identifica el monitor/-a com un acompanyant en l'àpat i no com un cambrer.



Com s'aplica el programa

En primer lloc, els infants paren taula destriant els utensilis adients segons el menú del dia. A continuació el monitor/-a o personal de cuina serveix damunt de les taula els recipients amb el primer plat. Tot respectant el torn de servir-se, cada infant s'omple el plat segons la seva sensació de gana i sacietat, sempre sota la supervisió i ajuda dels acompanyants adults. El procés es repeteix amb el segon plat i les postres.

Com és un menjador que té implantat el projecte *Jo em serveixo*?

Hem comprovat que els menjadors que tenen *Jo em serveixo* aconseguixen **millores** en els següents aspectes:

- ✓ L'ambient és més tranquil i relaxat, sense trànsit entre taules i cadires.
- ✓ Es redueix el malbaratament alimentari.
- ✓ S'incrementa l'interès per tot tipus d'aliments.
- ✓ Els infants mengen més i millor.

“L'ESPAI DEL RASPALL”



ALUMNES DE 1er a 6è:

Fomentar l'hàbit de rentar-se les dents després de dinar.

Cada nen/a que vulgui o ho necessiti haurà de portar de casa un necesser per transportar el raspall i un tub de pasta.

Per tal de fomentar l'autonomia dels nens/es, els infants seran els responsables de tenir cura d'aquesta estona i podran després de dinar agafar el seu necesser i anar al lavabo a rentar-se les dents.

Els monitors/es vetllaran per mantenir l'ordre durant aquest temps i s'encarregaran de vigilar que els raspalls no quedin fora del necesser, per tal de garantir les mesures higièniques adients.

Cada dia l'enviaran a casa perquè les famílies facin la revisió de l'estoig.

Material necessari: Un estoig, raspall de dents i pasta dental.

PAUTES PARTICULARS

Dietes i al·lèrgies

Al menjador s'elaborarà un menú personalitzat pels infants que en la seva dieta no puguin prendre un o més aliments, sempre que sigui diagnosticat per un metge especialista o per raons culturals. Per tal de poder elaborar el menú correcte és imprescindible adjuntar amb la inscripció de menjador un full emès per un metge on s'especifiqui el tipus d'al·lèrgia o intolerància i el tipus d'aliments no tolerats.

Per qualsevol consulta sobre aquest tema us podeu adreçar a la dietista de l'empresa al correu electrònic: restauracio@teno.cat

En cas de necessitar dieta astringent per dies puntuals s'haurà de comunicar per escrit a la coordinadora en l'horari de 9 a 9.30h.

Administració de medicaments

En cas de necessitar que s'administri algun medicament a algun infant durant l'Espai Migdia s'haurà de lliurar a la coordinadora la prescripció mèdica i una autorització dels pares.

NORMES DE CONVIVÈNCIA

- ✓ L'espai Migdia és una continuació de l'educació escolar i per tant, les normes generals de convivència són d'aplicació a totes les activitats i serveis de l'escola. El respecte a les persones i el bon ús del material són la base d'una bona convivència.
- ✓ L'equip de monitors/es vetlla per què hi hagi una bona convivència entre l'alumnat i treballa perquè els nens i nenes siguin autònoms en la resolució de conflictes que sorgeixen en la relació entre els infants. En aquest sentit, una bona comunicació entre les famílies i el servei de menjador és clau per a l'èxit de la convivència.
- ✓ Davant d'un conflicte, l'eina principal de resolució sempre és la mediació, la conversa i el diàleg.
- ✓ Davant d'una conducta inadequada d'un infant, la coordinadora informa a la família i al director/-a del centre i es redacta un full d'incidència. En casos greus s'activa el protocol establert per l'escola.

COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

Enguany l'espai privat de les famílies al nostre web pren especial rellevància. Aquí hi trobareu tota la informació sobre el servei de l'Espai Migdia:

- ✓ **Els menús** actualitzats i amb proposta de sopars que us podeu descarregar mensualment a través de la web de Teno.
- ✓ **La graella d'activitats trimestral** que es penjarà també en un espai visible al centre escolar, a banda de l'espai web de les famílies.
- ✓ **El Tastet d'imatges** és el recull gràfic de les activitats lúdiques i pedagògiques de l'espai del menjador, que es fa arribar a les famílies amb periodicitat trimestral i format digital.
- ✓ **Documentació** relativa al centre: dossier informatiu de les famílies, protocols, circulars, etc.
- ✓ Trimestralment es realitzarà una **avaluació individual** de cada alumne on es tindran en compte els hàbits alimentaris i de lleure de cada infant.
- ✓ Els alumnes de P3 rebran diàriament l'**agenda del menjador** per a un seguiment personalitzat de l'adquisició dels hàbits alimentaris i de descans.
- ✓ Per la resta d'infants farem comunicats els dies que detectem que algun alumne/a no ha menjat correctament, sempre que sigui possible es farà per whatsapp o mail.



ATENCIÓ A LES FAMÍLIES

Coordinadora de l'Espai Migdia

Elena Diaz

espaimigdia@escolatagamanent.cat

tel: 665009476

Atenció a les famílies des de les oficines de Teno

Encarna Vera

info@teno.cat

Telèfon: 93 327 84 00 ext. 11

Si voleu estar al dia de tot el que passa al menjador,
seguiu-nos a les xarxes! @tenomenjadors



Trobareu més recursos i idees sobre educació, alimentació i menjadors escolars
al nostre web Teno.cat

Teno

Cuina i lleure
de proximitat

Tel. 93 327 84 00 info@teno.cat